



# HUERTA

XI JORNADAS GASTRONÓMICAS

## RESTAURANTE SÉPTIMO ARTE GASTROBAR

*Habas escabechadas  
con espuma de alcaucil  
y tierra de chícharo*

Cocinero  
*Manuel J. Sánchez Ramírez*

**1er**  
INNOVADORA  
2019

### INGREDIENTES

#### ESCABECHE 1

1 kg habas, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 2 zanahorias, 1 cebolla, pimienta en grano, 5 dientes de ajo, aceite de oliva 600ml, 200ml Vinagre, ½ limón.

#### TIERRA DE CHÍCHARO 2

1Kg de Chícharos

#### ESPUMA DE ALCAUCIL 3

1Kg de Alcauciles

#### CORAZÓN DE ALCAUCIL 4

Alcaucil, manzana, vino dulce, azúcar, aceite, ajo, pimienta en grano y laurel.

#### SALSA DE FOIE 5

Ajo, cebolla, vino dulce, sal, pimienta y mostaza antigua.

### ASI SE HACE

- 1 Se agregan los pimientos, zanahorias, cebolla (cortada a juliana) y los demás ingredientes en una olla, menos las habas. Se va cocinando a fuego lento hasta que las verduras estén blandas. Entonces se echan las habas y se dejan 10 min más cocinando y se retiran.
- 2 Los chícharos se meten en el horno durante 1 hr. y media a 80°. Luego ya fríos se trituran con la Thermomix.
- 3 Se limpian y se cuecen los alcauciles; una vez cocidos se trituran y se pasan por el chino y se agregan al sifón.

#### MONTAJE DEL PLATO

Se pelan las habas y se ponen en un molde redondo rellenando la base y se rocía con un poco de escabeche. Encima de las habas, echamos la espuma de alcaucil y terminamos con una línea de tierra de chícharos.